chengyzhao (2804999)

作品信息

书名：不去吃会死（上）

作者：许崧

最后更新时间：2012 年 05 月 24 日

豆瓣阅读链接：http://read.douban.com/ebook/154091/

本文档由豆瓣 Kindle 服务递送给用户倚绿而居（chengyzhao），用户已于 2012 年 06 月 05 日确认递送文档仅供其专属 Kindle 使用。

chengyzhao (2804999)

VISIT…

LANZAROTE Caliente.com

chengyzhao (2804999)

导言

本篇为《不去吃会死》一书的精华本，更多精彩内容请见同名纸质版。

最爆笑的旅行与美食日记
献给随时准备整理行囊踏上旅途的极少数，
与被困在二点一线的生活里，
却怀揣渴慕远方的驿动之心的大多数
《旅行者》杂志主编恳切推荐！

书是主动放弃朝九晚五的上班生涯，下决心环游世界的许崧的最新游记。

许崧以各地美食为主题，讲述他妙趣横生的旅途，活灵活现地描绘出他揣着一颗中国胃，与或令人惊喜或叫人扼腕的异国美食狭路相逢时擦出的种种火花。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

伦敦、希腊、意大利、巴塞罗那……

我们跟着许崧，再次上路。照样是一路风光一路美食。

许崧

杭州人。1969 年 11 月 19 日出生。

小学很优秀，中学很普通，大学没念过。

自立以后干过零散杂工无数，在咖啡馆做服务生，在音像店卖磁带，在电视剧组做杂役，在电台做播音，等等等等，不一而足。

1995 年起在上海某电视广告制作公司服务，做了六年 AE。

2001 年起自己做一间小小的工作室，成为 SOHO 一族。

2004 年起，向自己的吉普赛内心彻底投降，开始到处流浪。

流浪过的地方除了国内，还有泰国、柬埔寨、马来西亚、新加坡、老挝、缅甸、尼泊尔、印度、越南、巴基斯坦、阿富汗、伊朗、土耳其、伊拉克、希

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

腊、意大利、法国、西班牙、德国、荷兰、奥地利、瑞士、英国、澳大利亚和美国等。

2007 年起为《旅行者》等杂志撰写旅游专栏。

现居大理。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

不去吃会死（上）

许崧

英国 · 2001 · 夏

2001 年是我的数码相机史前时代。那个时候出国去旅行，除了相机之外要带一大堆的胶卷（在国外买胶卷要贵很多），还要带一个防 X 光射线的特制口袋，以备过机场安检的时候用。回来以后冲洗照片又是笔不小的开支，好几次贵得能让我在国内再旅行一次。

在数码时代来临之前，按快门时哆嗦得厉害，因为每按一下的成本都是清清楚楚的。所以，那个夏天的英国之旅我没拍多少照片，拍的也多是风景名胜之类的标准照，纯为留念用。那个时候年纪还轻，并且对自己一直年轻下去也很有信心，觉

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

得眼睛看到的就已经印刻在脑子里，今天记得的，以后永远会记得。

当然，后来我为这种自大付出了代价。没过几年，空闲的时候再翻出照片来重温英伦，我常常会端详着一张乡村或者树林或者街道的照片发呆，死活想不起这到底是在什么地方，甚至会怀疑这究竟是不是自己拍的，会不会是冲印店搞错了？无法点击右键查看一下拍摄信息的照片可真麻烦。

可是，这也让我相当确信，那些没有照片提醒都能记得的陈年往事，基本上是不再会忘记了。在我关于英国的记忆当中，不需要照片辅助的部分，有相当一部分是关于那个伟大帝国的食物的。这么说好了，我长那么大，之前从来没吃得那么差劲过，因此印象深刻。

倒也不是一开始就感受这么强烈的，这全托了阿陶的福。

阿陶是我太太小郑同学的好朋友，大学时候的同学，毕业以后去了美国，又被单位领导派到伦敦。正因为她在伦敦安下了一个家，让我们在英国

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

有了个安身之处。更好的是，因为阿陶有孕在身，她的父母也来了伦敦就近照顾，结果我们住得好吃得好，几乎忘记了自己是身在异乡。后来回想起来，阿陶的父母可真不容易，硬是用有限的英国材料做了那么多合中国口味的饭菜。我们父母那一代人，都经过了苦难时代，对于吃饭这件事情普遍具备极强的动手能力，不是我辈比得了的。

在伦敦的那些日子，我们都是一早一晚在家大吃两顿，中午就在外面胡混一餐，也没觉得有什么不妥。英国人对午餐很不讲究，我们也舍不得把时间花在吃饭上，所以跟他们的很多上班族一样，随便吃点拉倒。英国人随便到什么程度呢？2006 年有份调查指出，英国的上班族午餐时间只用三分半钟，这点时间在中国还不够我看一遍菜单的。

这可真是“随便吃点”啊，哪像在国内的时候，要是有人跟你说一句“随便吃点”，没准鱼翅跟着就端出来了。英国午餐的“随便吃点”一般是一块三明治和一瓶酸奶，也不知道这种搭配他们是怎么想出来的，我猜是为了健康。世界上最诡异

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

的事情就是，几乎所有不好吃的东西都说自己很健康，而所有好吃的东西都有害身体。如此衡量，英国的午餐健康极了。

我不知道那种看起来灰褐色的面包是什么材质的，看起来像水泥，咬起来像海绵，里面夹着的不论猪肉鸡肉嚼起来都跟木屑很神似。这种东西用水冲服还比较合理，可是偏偏大家都喝酸奶。那酸奶也真可圈可点，很酸，只有一点点甜味。想了半日，我认为这是英国式的负负得正——如果这两样东西分开吃，哪样我都觉得难以下咽，放在一起吞下去大概是最好的配合。难怪他们只用三分半钟。

我们在伦敦的日子不短，常常会沦落到吃这种健康食品的境地，以至于最后我手上只要一拿到这么一套，按照郭德纲式的夸张说法就“眼泪儿都要下来了”，恨不能马上就回去吃晚饭。

后来想明白了，这也是为什么英国人会有下午茶习惯的缘由，扛不住么，下午三点铁定的“饿向胆边生”。看着是件挺优雅的事情，其实是生活必需。英国人有很多事情随着他们的殖民统治传到

chengyzhao (2804999)

chengyyzhao (2804999)

世界各地，都变成贵族式生活的象征，其实追本溯源，都是不得已。这算是一桩。

另外还有一件事情跟下午茶相似，是高尔夫球运动。我们在离开伦敦的火车上看到英国的乡村，一大片一大片圆滚滚的草地，地上随便戳十几个洞就能打高尔夫球，哪用得着像我们这里建个球场先要费老大的劲改造大自然。

我们离开伦敦北去，是要到湖区去看看。英格兰的湖区大大的有名。《美国国家地理》杂志评选的“一生要去的五十个地方”里面分成五个单项，每项十个目的地，在“阳光地带：现代文明与自然的完美结合”这个项目里面，“英国湖区”位列第一。

我们在英国的时候正值七月份，云淡风清，天气好得都不像是传说中那个凄风苦雨的大英帝国。这个时节的湖区特别漂亮，那些电影里、小说中维多利亚时代的英国乡村景色，在此时的湖区全都能看到。阿陶为我们订了一间乡村小酒店，叫“凡人客栈”（Mortal Man Inn），肇始于 1689 年，号称

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

能“满足你对英国乡村的一切想象”。

这种小客栈也被称作“B & B”——“Bed and Breakfast”的缩写，“床和早餐”的意思。顾名思义，这种小旅店干的买卖就是给客人提供一张床和一份早餐，现在全世界各地都有不少，可发源地就是人家英国，后来才慢慢传了出去的。

凡人客栈很漂亮，地处湖区乡村的一个偏僻角落，进出都要叫出租车的那种。房子本身维护得很好，大概 1689 年以后除了拉上了电线装上了有线电视别的就没有改动过。旅店有个极英国的庭院，院子里栽着一棵我估计跟房子差不多年纪的大树，巨大的树冠下摆着一张木质餐桌。

旅店内部的设施无可挑剔，床单是浆洗过的，家具是厚重宽大的古旧式样，我们的窗外是一片青翠的树林和绿色田野。尤其令我佩服的是，从旅馆的盥洗室看，三百多年前的英国人显然已经非常重视个人的清洁卫生工作，以至到现在都只需要更新设备而不用改造房间；同时我也很惊讶地发现，他们对文明的要求原来仅仅只停留在身体
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

的表面，对照顾身体内部的需要这一部分则根本不思进取。

既然是“B & B”，一份英式早餐是天经地义包含在内的。因为需要给每个客人都预备下早餐，凡人客栈相应地也就给每个客人都预备了座位，或者说，是给每个客人都规定了座位。第一天早上我毫无戒备地随便找了个位置坐下，结果触犯了人家的天条。

英国人，你知道的，他们跟东方人一样具备弯弯的肚肠和委婉的说话方式，当他们彬彬有礼地说“我觉得这个想法很独特”时，其实他们在表达的意思是“这是哪个脑残想出来的什么烂主意吗”。

凡人客栈的胖管家大概已经工作了三百年了，尽得英国文化的精髓，看我没有坐在他规定的位置上也不直说，走到我面前装作收拾桌子，其实是为了让我听到他的一声叹息。英国式叹息很有讲究，不能粗鲁，不能不耐烦，要让对方有足够的警觉，又不能重得让人觉得受了冒犯，姿态要准确控

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

制在一个很小的误差范围内，所传递的情绪必须且只能定义为“内敛而克制地感到失望”。

我在那一声对着镜子练习了几十年的叹息面前马上缴械投降，哭着站起来请他把我领到他安排的地方去。这么着我才吃到了平生第一顿的英式早餐。

一份标准的英式早餐一般包括培根、煎蛋、炸番茄、煎肉肠、茄汁黄豆，有的会加上炸蘑菇、黑布丁还有炸薯条，再配以面包、红茶或者咖啡。凡人客栈作为一家以坚持传统为光荣的骄傲的英国小旅店，为客人提供的早餐完全按照标准式样，所以我每天早上都能把一个切开两半的番茄当作眼睛，把肉肠摆成嘴巴，把一小撮炒鸡蛋做成头发。弄这张笑脸的目的是我要搞个小小的仪式，每次在宣布过“现在我要吃掉你喽！”以后，才把叉子一下戳到它的眼睛上。该死的，当食物不能带给我快乐的时候，我自己给自己找点乐子总可以吧。

倒也不是东西有多难吃。英式早餐的问题是，其中每一样东西除了烤番茄都是我以前就吃惯了

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

的，而番茄烤过了以后，变得更酸更难吃了。在英国的时候，我才醒悟过来有些在生活中早已被习惯了的点滴小事，原来都是从英国来的。在凡人客栈的早餐当中，我领悟的是他们的黄豆，茄汁黄豆。

茄汁黄豆肯定不是我最喜欢的食物。甚至在久远的物资匮乏时期，这种以精贵的罐头食品形象出现在餐桌上的食物也从来就没有博得过我的好感，我不喜欢它血淋淋的模样，不喜欢它的口感，甚至连它的味道都不喜欢。这个东西就着泡饭吃实在没法跟酱黄瓜和螺蛳菜比。我现在知道了为什么它跟我的世界格格不入，因为这本来就是个外来货。这我早该知道，只是从来没有意识到。

在英国的早餐桌上再相遇，久违了的豆子先生还是那个长相那种气色那般口味，跟我吃过的罐头们一模一样。没准他们给我吃的还真的就是罐头。我大失所望，本以为在原产地多少会有点不同的，谁知还是一样的不堪。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

英国人对吃饭的讲究全都用在表面功夫上了。哈罗德百货公司里摆着成套成套的银质餐具，刀叉调羹各装一抽屉，合起来就是一大柜子，看着都觉得豪华，觉得都不像是吃饭的家伙，似乎应该装在镜框里裱起来挂在墙上；英国的瓷器更是精美华贵，色彩花纹有些很有贵族气，当然，价格比贵族还要厉害些，有皇室的气质。至于英国人吃饭的礼貌，也是西方文明的标准之一——他们的创造，影响了半个世界。可惜，他们唯独忘记了，这些都是拿来看的，不是拿来吃的。

如果说大英帝国对人类的味觉没什么贡献倒也不尽然，随着日不落帝国的横行四海而散播八方的英式下午茶，对茶叶、甜点、饼干的推广无疑发挥过不小作用。但这些都不是正经吃食，说破了天在我心里也没有一块东坡肉有尊严。以我这种偏执的标准为标准，英国对人类烹饪史的贡献是一款“Fish and Chips”——炸鱼薯条。

如果一定要跟我们比一下的话，那么这就相当于中国派了几千名运动员去参加奥运会，而代表

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

英国的只有这孤伶伶的一位。

这位英国代表作为一盘菜的历史不算很长，有据可查的历史追到 1830 年代就不见了。狄更斯的名作《雾都孤儿》中写道，“……虽然受到乡下小路狭窄的限制，那儿仍有理发院、咖啡店、啤酒屋以及卖炸鳕鱼的批发商。”那个时候是 1837 到 1838 年之间，炸鱼和薯条还没有合伙的迹象。大约到了 1840 年代，炸鱼薯条才正式诞生，迈着坚定的步伐走向了英国国菜的地位——基本上它也是唯一的候选人。

我们是在湖区的一家乡间小店里尝到炸鱼薯条的。这家店一点不起眼，但看起来很受人民群众的拥护，门前的长桌上坐满了油手油嘴的老老少少，大家全都表情幸福，不知道是吃得很满足还是太阳晒得很舒服。这是一个七月的艳阳天，正午时分太阳烤着后背会有点微微发热。这一年里最热的季节大概也就这样了，英格兰这个地方到了冬天还不定怎么寒冷。

chengyzhao (2804999

chengyzhao (2804999)

炸鱼薯条是大众食品。大众食品一定不贵。所以，炸鱼薯条不贵。尤其考虑到他们炸的是鳕鱼。

炸鱼薯条所用的鱼最常见的是鳕鱼，在英格兰北部和苏格兰也有用黑线鳕的。跟我们的一般印象不同，鳕鱼原本是种很常见很普通的渔获，肉厚、鲜美、没有细鱼刺，西方人的口味活活被它们惯坏了。据说欧洲殖民者在美洲新大陆沿岸发现大量的鳕鱼群，数量之大简直“放个篮子下去就能捞上鳕鱼来”。如今呢？这样的景象哪儿也看不到了，我们中国人还没怎么参加到消灭鳕鱼的队伍中来，鳕鱼就已经快被吃完了。

有没有想过有一天红烧肉会从我们的菜单上消失，因为猪快要绝种了？英国人现在就面临着这种难以置信的可能性。

我一向来喜欢油炸的东西，但是对这种烹饪手段内心鄙夷之。油炸是比较简单粗暴的手法，处理起来技巧要求不高，所以能造就出不需要厨师的餐馆，还把分号开到了全世界各地。油炸的食物很香，饥饿的时候从一口炸锅边上走过我腿都迈不

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

动；可是如果吃饱了，我闻到那种气味又会觉得恶心。油炸食物的毛病是缺少回味，入口是什么味道就是什么味道，饿的时候狂吃几口，多了就开始犯腻。没见过就着油炸食品能跟朋友喝酒闲聊一晚上的，冷了那就算完了，没得救的了。

然而毫无疑问，油炸食品深受小朋友们的欢迎，他们稚嫩的味蕾还不需要太丰富的变化，简单的浅表的好味道就能满足。我小时候没有麦当劳和肯德基，狂喜欢老爸做的油炸粢饭糕，也是一个道理。

至少英国人拿来炸鱼薯条用的材料还是很考究的，刚出锅的时候捧在手里还热乎着，炸香了的鱼排上再淋点醋，完全没有不好吃的理由。不过，当我明白过来自己手上拿着的是一个伟大国家对美食追求的终点，不免还是觉得好笑。

有关“英国人不善烹饪”的传闻我已经听过太多次了，多得早已麻木，觉得“英国人不会做饭”这件事自然得像是地心引力一样。事实是否真的如此呢？起先我并不敢肯定。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

“名声”这种东西很妖怪，只对传播的范围负责，不对传播的内容负责。我们以前常说美国人认为我们还留着大辫子，是个典型的例子。这个例子还有另一个方面。我个人很怀疑“美国人认为中国人留辫子”是只流传在中国人之间的传闻，想表达的意思是“美国人不了解中国”和“美国人天真自大又愚蠢”。不管真相到底是美国人很蠢还是中国人很自以为是，反正都说明了传闻和事实之间的关系不大。我心里对英国的饮食因此抱着一丝侥幸，希望符号式标签化的总结后面，会掩藏着令人鼓舞的真相。

2001 年 7 月 4 日，美国国庆日。我在凡人客栈美丽如画（这不是形容词）的院子里，坐在巨大树冠下的餐桌边，叫了一份鸡腿套餐。侍者端来一个大盘子，一根大鸡腿和一些土豆、西洋菜被淹没在厚厚一层白糊糊的浇汁底下。

我扒拉开表面的伪装，切下鸡肉，割成适宜入口的尺寸，叉起来送进口中。我尝了两口，发现身体发生了些许奇怪的变化。我的口腔不肯运动，吞

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

咽因而遇到障碍，胃则不断地向大脑发出投降的电波——“行了行了，我已经饱了！”。

我放下了刀叉，拿起餐巾擦干净嘴，又轻轻地盖在了那只依然还显得很肥硕的鸡腿上，再尽量学得像个英国人似的叹了口气。

至此我创造了一项个人纪录——这是我懂事以后，平生第一次吃饭时没有完成自己的份额，在盘子里留下了食物。

chengyzhao (2804999

chengyzhao (2804999)

美国 · 2007 · 7 月

黄舒骏在歌里唱——“春天碰上青春期，我就克制不了自己”，十足唱出了强奸犯的心声。我的青春期过去好久了，有时还是会克制不住自己，当心里的思念骤起，会心烦意乱，会坐立不安，会眼神迷茫地看着窗外。这样的焦躁烦乱在 2007 年的春天开始初露端倪，从缅甸老挝回来以后愈演愈烈，渐渐就有点要失控的样子。

按照原本的 2007 年计划，我们 9 月份将有一次长途的长时间旅行，夏天最好在家休养生息，多花点时间做做功课，为下一次出行做好准备。然而我终究是不能对抗自己，最后决心痛痛快快地做个了断，一刀斩断这相思之苦。

于是我站起来对小郑同学打了个响指，说了句——走，花旗！

去年冬天在花旗国的时候我留下了一个很大的遗憾，美国西部的国家公园有不少在冬天季节性

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

关闭，有些就算开放也只是部分主干道路，让我错失了很多好地方。上次另一个跟我过不去的是天气。那次从西雅图往东去的一路上，我像 D-Day 之前的艾森豪威尔将军一样紧张，因为身后有一股强冷空气正尾随着袭来，随时就能把我们困在某个鸟不生蛋的荒原之中。西部，旷野，暴风雪，组合在一起的结果很可能致命，耽误几天行程算是轻的。我们在路过俄勒冈州时，那里的国民警卫队和当地警察忙得要命，正在进行一场大规模的救援行动——有个姓金的韩国人带着一家人因为在风雪中误入一条小路被困在山里了。这件事情的结局一点都不能让我觉得振奋，在经过一个多星期的搜索以后，金太太和两个小女孩被直升机发现获救，独自出去寻找救援的金先生被找到的时候则已经是一具硬邦邦的尸体。

所以我一点都不想跟老天爷作对，采取的对策是拼命跑，希望跑得比那团冷空气快。这导致了我们在黄石公园只能停留一天时间，只能够在一年中最冷清的时节里匆匆忙忙看上一眼。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

真是冷清啊。我们在网上订了公园门口的一家旅馆，到达之后发现自己是全旅馆唯一的客人。而且黄石公园在冬天只开放北门和东门之间的一条公路，所有的间歇泉包括大名鼎鼎的老忠泉都去不了，传说中的狗熊们也早就各自回家睡觉。

即便如此，我还是被黄石电到了。黄石之美，无法形容。哪怕是天上阴云密布，哪怕是满山枯枝败叶，黄石依然有震撼人心的力量，虽然只是短短的一段，虽然只是匆匆的一瞥。苍穹下，黄石河在山谷中缓缓流淌，大地上野牛遍布四野，猛犸象温泉在冰雪覆盖的山岭中冒着白色蒸汽。所谓的“大好河山”，这应该就是了。

还不止黄石。北面的冰川国家公园，南边的大提顿国家公园，以及大峡谷的北缘，冬季全都闭门谢客，足以构成了我夏季再去一次美国的理由。因此，2007 年夏天我的目标很明确，就是要在西部在国家公园间走一遭，哪怕伙食再恶劣我也决心忍下来。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

国家公园是美国的伟大发明。黄石作为世界上第一个国家公园创建于 1872 年，以后“国家公园”这种概念开始慢慢为许多其他国家接受并使用。在黄石刚刚变成公园时，那里由美国军队驻守并保护，国家公园顺势继承了不少军队的传统，比如直到如今还将管理员这个职位称作 Ranger。这个词在军队中翻译成“游骑兵”，跟公园管理员的形象很是符合，因为他们现在的外勤工作也是一天到晚在公园里游来荡去。

按照美国人的收入水准，国家公园的收费相当低廉，有些干脆免费，收费的也就十到二十美元的水准。这十到二十美元看起来不便宜，但需要说明一下的是，首先这张门票不是一次性的，一般能管用一周时间；其次这张门票不是只管一个人的，而是整辆家用汽车中的乘员都包括。要是开个巴士来装上四十多个人硬说里面坐的都是一家人我估计可能行不通，但是一大家子坐一辆七人座的面包车来国家公园也只收二十美元门票，绝对价格就已经低于大多数中国景点的门票。我和小郑

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

同学比这还合算，我们去年买了一张一年中无限次使用的国家公园门票卡，已经用得国家公园快吐血了，只花了五十美元。

所以，从门票的设计上可以看出来，人家的国家公园是真心希望大家能多花点时间陪家人一起到大自然的奇迹中来休息一下，公园的服务和设施也都是为了实现这个目标而存在。受到这样的鼓励，美国人也就特别喜欢携家带口地上国家公园来。另外，一般来说他们人来了还不够，还要带上自行车、沙地摩托车、皮划艇、游艇和一切他们认为在国家公园里用得到的工具。有的人为了晚上在四野无人的荒原中仰望着星空时能吃上冰淇淋，他们甚至开着 RV 来。RV 者，Recreation Vehicle，就是那种等于把整个家拖在身后的车辆，中文翻译成休旅车、露营车或者宿营车什么的一大堆。其中 Lonely Planet 的中文版《美国》最蠢，居然给翻成“娱乐车”，也不知道他们从哪里找来的天才做的翻译。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

在美国这么一个联邦制国家中，各州的本地势力都相当大，居然联邦政府还能把各州辖下最好的部分都挖出来统一管理，委实是了不起的成就；而且，在美国这么个什么都能私有、私有了就神圣到不能碰的国家，居然还能有那么大片全国最美丽最壮观的地域不受私人资本染指，更是奇迹一桩。据说这都是在“国家公园”这个理念下做到的，最后造福了大家，包括我。

可惜，设定国家公园管理规则的先驱们，都是对吃饭不怎么讲究的人。美国国家公园的一大特色就是，公园范围内不能有居民，要把自然环境保持在原始的状态，要把商业的干扰减小到最低限度，公园内的度假酒店和旅馆因此都经营得很低调克制，路边摆摊卖烧烤和纪念品的一个也看不见。这种思路造成了两个后果，一是公园里面真是几乎什么吃的都没有，二是只要一离开公园的围墙，外面的小镇就繁荣到了放肆的地步。

在国家公园里面吃饭只有两个去处，要么是公共食堂，要么是豪华度假酒店的餐厅。后者我们只

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

在大峡谷北缘的一家吃过一顿早饭，一般都嫌太贵，不去染指。大峡谷那家也不便宜，东西没什么特别，胜在风景壮丽，极大提升了用餐的性价比。对着大峡谷的纵横山壑吃早饭，毕竟不是经常能碰到的事情。

至于公共食堂的伙食，那是一场灾难。我在各家国家公园（前前后后十七家）的经历表明，吃皇粮的国家公园凭他们的预算请不起任何像样的厨师。这么说有点太绝对了，好吧，我修正一下——他们根本请不起厨师！他们以厨师名义请来的那些人，以前做过最接近于烹饪的事情大概是在火炉边烘手取暖，连煎荷包蛋时翻个面都能把他们难住。

我每次到了要吃饭的时候就觉得很煎熬。在大食堂仅有的几种选择中，任何一种都不会带给我丝毫的愉悦，往往要咬着牙攥着拳头用“死就死吧”那样的大义凛然要一盘色拉。色拉，也就是那种根本不用煮的东西，是他们煮得最好的东西。这是我在所有的基本食品中进行了广泛比较以后得
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

出的结论。

有时候在国家公园里还能买到烤鸡，这简直就是盛宴了。奇怪的是，烤鸡从来不在食堂里出售，而是在超市里面，所以吃烤鸡的代价是要自己找个地方解决。于是我有时候会在风景或壮美或秀丽的树林、湖水、山崖边，很满足地叉开着两只手高昂着我的头，一边沉醉在饱餐一顿的满足里面，一边尽量不让我沾满鸡油的双手和下巴污染到衣服，等着小郑同学拿一堆纸巾来帮我重新收拾回人样。

幸好，除了吃饭以外，这次国家公园夏日之旅极为丰盛。我们从旧金山出发画了一个逆时针的圈，历时一个月时间，回到原点的时候跑了九千多公里，自觉得已经看过了最好的美国。

美国西部拥有一些大自然最神奇的自然景观，那种超乎想象的辽阔也让我这个喜欢开车的人爽得要死。我喜欢在无边无际的公路上开车，在一望无际的平原上从这个山口奔向另一个山口，想象着前路永无尽头。别人会觉得厌倦的，在我是乐

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

趣。

在辽阔的西部我常常会看到一些同类，他们跟我一样，一看上去就知道已经出门不少日子了，汽车后座上堆满了乱七八糟的东西，人也几天没刮脸了，头发乱蓬蓬衣服皱巴巴，开车的时候往往手里还捏着一只超大的可乐杯，没准大肚腩上还搁着一只咬过几口的汉堡包。我开车时的零食是中式的（我喜欢嗑瓜子），除此以外也跟那些看起来像潦倒汉的人差不多。但是我心里很快乐，不知道他们是不是也一样。

我们在西部的根据地是旧金山湾区的一个小城伯克利，加州大学伯克利分校的所在地，我表弟David住在那里。

David生在上海，小时候常跟我一起厮混。他八岁时去了美国，现在在加州交通部上班，业余时间给一支女子曲棍球队当教练，唱念做打已经全部美国化了。David作为一个深受美国文化荼毒的有志青年，干的尽是些吾等中华上国之大国民不能理解的事情，去年度假去的是太浩湖，前年度假

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

去的是太浩湖，大前年还是太浩湖，要不是有我们做药引子才出门游历了几个国家公园，还不知要等到猴年马月才会想起来。除了辽阔西部以外，东海岸他只去过华盛顿，还是因为公差。

这位加州交通部干部的中文水平很奇怪，讲上海话很流利，讲普通话很古怪，如果有人跟他讲电话，会觉得“嗯，这个外国人中文讲得不错”。本来，这样的人我们是以“香蕉”称呼的，幸好 David 的整副心肠里面胃还是中国的，听到“生煎馒头”几个字就会忍不住哆嗦一下。

生活在旧金山附近，对于一个有中国胃的美国人几乎是最好的选择了，旧金山和奥克兰的唐人街都有些专门服务同胞的中餐馆，还能吃得上广式的早茶。不过上海的生煎馒头就欠奉。也有上海餐厅在做生煎馒头，我们在洛杉矶吃过一次，结果是宁愿自己没吃。

David 来上海度假时住在我家，我的待客之道照例是拉去各处胡吃海喝，范围遍及上海各个角落，住一个礼拜吃一个礼拜，住半个月吃半个月，
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

一顿都不带重样的。听说我要去美国 David 最紧张的就是这件事情，听他妈说因为不知道该带我们上哪儿吃饭，David 在房间里团团转了好几天。

这种心情我很理解，这份心意我也领了。要是换作我，我也觉得挺难办。等我们回到伯克利时，距离回上海已经不剩几天，带去吃那些半吊子中餐不仅没必要，而且还有叫板意味；吃美国的那些快餐店显然无助于培养我对美国的爱国热情，（David 一直希望我能更喜欢美国一些。）正经餐厅的西餐偶尔为之可以，当成经常性项目来对待是万万不行的，一来没多少花样，再者他会破产。

我其实对吃饭没指望那么多。David 的妈妈我的小姨手艺很好，从荒山野岭回来能吃上她做的饭菜我们已经感恩戴德。小姨以前在上海淮海路上的天津馆做事，一身的好厨艺，文革时候供应那么紧张，她都能变出无数花样。那时候的年夜饭全靠她和我的舅妈操持，厨房太小不够用就拎个煤饼炉在路灯下，用一把大勺烘蛋饺皮，我流着鼻涕和口水站在一旁看。到了美国之后小姨功夫精进，
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

连日本餐都会做了，还因陋就简克服了很多材料的短缺工具的不足，生生把 David 这个美国人的中国胃保持到了现在。

当然，David 还是希望能把我们领去吃一些不同的东西，好对得起我们千里迢迢得跑来一趟，也好让我少说两句美国的坏话——他知道我的嘴巴很强，多功能的强，能吃，且碎嘴，喜欢发表不负责任的看法。

压力之下，人会有出色——以及抓狂——的表现。后来 David 把我们带去了他生活和战斗过的地方，两小时车程以外他的母校加州大学 Santa Cruz 分校。Santa Cruz 分校，蔡康永称之为加州大学大麻分校，是迷幻药 LSD 的大本营。David 这样的大好青年不会是麻醉药爱好者，但也不妨碍我打听打听他们学校有什么神勇表现。

“有啊”，David 一脸不屑地说，“那些神经病经常赤膊赤屁股跑到树林里去开派对的。”

“就是开派对吗？派对我们也开的。”

“你们也赤膊赤屁股伐？”

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

“……”

到学校附近去找吃饭的地方是顺理成章符合逻辑的，美国学生就算在吃饭方面再乏味无趣没有追求，也多少会在四年中折腾出一点心得来。Santa Cruz 分校边有一家墨西哥餐厅，显然就是学生们的校外食堂。

墨西哥餐厅的东西我第一次接触是在上海，百事食品（后来他们改叫百胜了）旗下继肯德基、必胜客之后的第三家快餐连锁店塔可钟在南京路上开了一家，我和几个朋友满怀着热情在刚开张时横跨半个上海赶去，进了店门不到十分钟大家就开始后悔，半个小时以后大家后悔得要死，开始诅咒这样的店趁早倒闭。

塔可钟实在也太难吃了点了，如果他们进中国市场之前能让我先尝一尝的话，怕是能省下不少银子。现在我如愿以偿，这家店在中国已经倒得一间不剩了。

在美国我也去塔可钟吃过饭，感觉比上海的那次味道好点，可能是我当时比较饥饿。总体来

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

讲，塔可钟让我对墨西哥饮食的评价很低，一直到David 出面来挽救墨西哥的声誉为止。

David 熟门熟路地去柜台上叫了一堆东西出来，各色各样的都有一些，跟我介绍说这个叫Taco、这个叫 Burrito、这个是 Quesadilla、这个是Nachos，然后猜猜看这些都是什么做的？答案是——玉米面饼、奶酪、肉和豆子，全都是，每一样都是！墨西哥菜基本构成就是这些元素，然后大家用不同的排列组合变出各种不同的花样，再起个不同的名字，最后送进嘴里嚼烂了又变回原形。

但是，真是好吃。

吃塔可钟就以为那是墨西哥风味，如同进了熊猫快餐以为自己尝过了中国菜，都是一场天大的误会。David 带去的这家小餐馆是一家墨西哥人在经营的，里里外外的人看着都像是亲戚。虽然我有点怀疑他们也是被美国人改造过的墨西哥口味，跟洋人去的中餐馆一样，可这就要比全美开了七千间的塔可钟强到不知哪里去了。这让我甚至起了去趟墨西哥的念头。在边境的那一边，应该会有

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

更精彩的东西在等着我吧?

更好的是，墨西哥人也吃辣，还吃得狠辣。David 知道我吃起辣椒来像个没知觉的植物人，特意给我去拿了一种特制的辣酱，怂恿我尝尝，他自己一点不碰。我拿着 Taco 抹了一点，很好奇地咬了一口。

这种辣酱的发作是个缓慢的散发过程，先是口腔，再是食道，接着是胃。没一会儿，我觉得自己像一支正在熊熊燃烧的火炬，外带有人朝着我的肚子开了一枪。在这以前，我确实没有被辣椒搞翻过，最厉害的是吃蒜。我曾经因为就着大蒜吃饺子，被辣得十冬腊月冲出房门去在北京三元桥的一个小院子跺着脚狂奔。没想到十来年以后，在那么遥远的地方，被突如其来地撞了一下腰，当着小郑同学和 David 的面默默地流下眼泪来。那一顿饭，David 很克制地讪笑着，我则不断感受着阿城老师对我普及的常识——“口腔和肛门之间有植物神经管理，只感觉得到冷和热，所谓‘热豆腐烧心’。”大意如此。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

要说饮食，这差不多就是最好的经验了，在我看来。在这块红烧肉和那块红烧肉之间品味细微的差异，在这锅鸡汤和那锅鸡汤之间细心分辨汤色的清浊，固然是吃饭的乐趣是饮食的享受，但冲击力远不及有人给我打开一扇门，让我窥见一片全新的天地。

从 Santa Cruz 往南不过几百公里，那里就是拉丁美洲的开端。我一下对那里神往得不得了。终有一天，我会要去到那里，最好还是沿着切·格瓦拉的足迹，最好还是骑着摩托车，去探索一遍玉米面饼、奶酪、豆子和肉的故乡。

让我对一个地方产生冲动，一顿好饭已经足够。

chengyzhao (2804999)



04999

chengyzhao (2804999)

希腊 · 2007 · 9 月

我们去希腊了。

我们去希腊之前的一周，那个从来也没什么动静的地方忽然连篇累牍地上了国际新闻的版面，因为一场据说史无前例的大火正在那里熊熊燃烧。

不知道为什么我们去的地方总要出点乱子，这都快成我们的传统了。我们在尼泊尔碰上革命，在印度的班加罗尔遇到骚乱，到美国的头一天正巧飞机撞大楼（不是 911，是 2006 年的另一起），在新加坡机场看着电视新闻里装甲车在曼谷街头开来开去，而本来我们就是要在那一天飞到曼谷去的。

不过这次还好，等我们到希腊的时候大火已经给灭得差不多，况且我们是先去岛上巡游然后再到伯罗奔尼撒，那个时候只要不是有仇人故意跟我作对，能看到的顶多也就是一片焦土。在上海时忘记是谁跟我说希腊的大火是房地产商派人点

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

的，我第一个念头是现在的房地产商可真招人恨啊，那么大老远的事情都要给拉来安在他们头上；再转念一想，还真没准啊，没准希腊的房产商就真跟我们的能有一拼，也许还一起开过经验交流会。

到了雅典以后，我开始相信中希两国奸商是相互介绍过经验的了，这两个国家太相似了，这种损招他们想得出来。

希腊的机场没说的，人家才办过奥运么；从机场出来坐的火车也不赖，还是那句话，人家才奥运过么；但是从市中心的 Omonia 站钻出来，我就忍不住惊讶了一小下：感情刚才经过的机场和火车，原来是面子工程啊?！到了旅馆登记入住以后，进房间放下行李后我到阳台上往外探头一看，我又情不自禁地“咦”了一下：这下更不得了了，从我的阳台望下去，我还以为自己又回了中国了呢。

如果说 Omonia 广场不管怎么脏乱差都还有点异国的腔调，我的阳台下面可就完全不是那么一回事了，从这个阳台望出去的景色让我想起十年前海口的城中村，水泥房子们像要彼此取暖一样

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

地紧紧挨着，房子的外墙已经被腐蚀和冲刷得黑乎乎了也没人清理，一切都显出破败失修的疲态。也不是说人家是欧洲人就特别金贵特别懂事特别不能脏乱差，但是我花了十几个小时飞到这里，出现在眼前的居然是这样出乎我意料的场景，当然会有点不适应。而后来的经历告诉我，希腊令我觉得意外的地方多着呢，这才刚刚开个头。

身为一个中国人，我觉得我们的有些生活习性简直已经成了民族特征，忽然发现远在五个时区以外的一群人也是这么做人的，这种感觉真有点古怪，一下子都不知道应该为发现了同伙而感到高兴，还是应该因为有人侵犯了我们的专利而生气。首先，希腊是目前我见过抽烟最厉害的国家，甚至觉得他们超过了中国。这个国家的人好像不论男女每个人都在抽烟，公共汽车站上的大幅广告都被烟草公司买下（这在中国都已经不允许了），街头小卖部、小杂货店里香烟品种之丰富也不比中国差，几乎每棵树底下都有一堆烟屁股，每张餐桌上都有一只烟灰缸。在美国那个国家里，
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

歧视黑人要受谴责，歧视烟民却没关系，抽烟的人也自觉扮演过街老鼠的角色，靠躲来躲去为生。到了希腊，我忽然发现抽烟变成了理直气壮的基本人权，长途汽车司机一边开车一边抽，餐厅的侍者在服务客人的间歇还要点支烟。这样的景象在中国都不太能看见了。我猜希腊的哪一届政府要是胆敢提倡全面禁烟，大概执政到周末就会被推翻。

除了抽烟，希腊人跟我们相像的地方还有很多，比如他们穿马路不看灯的，司机也不会礼让行人；他们不知道排队是怎么回事，上渡轮上公车靠的都是力气；他们不怕身体接触，去 Delos 下船时排在我后面的老伯用他的大肚皮死死顶住我的后腰，恨不能把我推进海里。另外，他们也有人随地吐痰，他们也把车停得乱七八糟，他们也有假钞问题（这里家家商店都备着验钞机）。我甚至还看到有人在嗑瓜子，一边走一边吐壳。对了，他们也在公众场合当面锣对面鼓面红耳赤地吵架，我到希腊后第三天就看见了。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

还有，雅典是我所见过涂鸦现象最突出的城市，涂鸦的数量之多和质量之高都让人吃惊。虽说我是个喜欢看涂鸦认为画得好就是给城市添彩的人，对于面积那么大不见停顿的涂鸦也觉得吃不消。话说回来，凡事往过了头弄也是我们中希两国的共同爱好，大家彼此彼此。

那天我坐在卫城的山门下躲阴凉等落日，看到一大群穿着制服操法语的人从我面前涌进去又涌出来。我仔细辨认加推理了一下，认定这些人就是从法国赶来援助救火的消防队员。我因此有了两个推断：第一，希腊大火危机已经结束；第二，原来希腊政府也喜欢招待客人公款旅游。

不言而喻的，我对这样的国家会觉得亲切。更重要的是，一个国家拥有这么随性、这么不拘小节的国民，文明史又如此漫长的国家，一定不会吃得太差。我对此深具信心。

如果理性分析一下的话，美食的形成一定要具备两个条件，一是多灾多难的历史，二是精益求精的态度。食物本身从原料进化成成品是个漫长

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

的过程，中国的食材种类之丰富全世界首屈一指，原因就是我们经历过的苦难也是数一数二的。在饥荒的年代、在战争的年代，在把人置于绝境的年代，才有人去尝试着把各种原本以为不能入口的东西烧一烧、煮一煮、炖一炖，如果觉得有异味，再试试看能不能去去腥去去苦去去膻味，看看是不是能拯救自己于危难之间。在一个连观音土都肯吃的国家里，还有什么是没有被尝试过的？想想看河豚。

河豚这种一颗鱼子就能置人于死地的毒物，是如何能发展到今天这地步的？这中间得有多少人“为有牺牲多壮志”，才成全了我等敢教河豚上餐桌？

所以说，一个国家只有经过了足够的磨难，在历史长河中不断地死去活来，才会知道每副下水都有它的妙用，才会清楚每只脚爪都是上天的恩赐。

至于“精益求精”这个词，在没人性的工业时代开始之前，是对那些深度近视的驼背匠人佝偻

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

着身躯埋头工作的描述；工业时代来临之后，变成无耻奸商标榜自己的广告词。“精益求精”是什么？那是一代代匠人们点点滴滴的心血，是一桩手艺在时间长河里凝聚了多少心血的缓慢成长，现在大工业生产的东西哪里能配得上这么神圣的词汇。

烹饪这桩手艺，是个中极品。在一代代厨神和一代代食神们的共同努力下，我们终于从茹毛饮血时代走到今天，把吃饭变成了一件远远超过活命需要的享受。

希腊也是一样。

更好的是，希腊还是西欧第二穷的国家仅次于葡萄牙，（这么说话是不是有点不够意思啊？）物价不算很高，况且我们又刚刚从美国转到这边来，对高物价的承受能力得到不少锻炼，具备了每天晚上下馆子的条件。

如此一来，我们就对自己放松了要求。后来一算账发现，我们在希腊的恩格尔系数高得惊人，经常住的旅馆只不过三十欧元一晚，吃顿晚饭倒也
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

要二十几欧元。晚上不肯吃简餐将就是我们吃饭开销很大的原因，毕竟地中海的鱿鱼那么肥，很多时候就会舍不得错过。

另外，希腊的餐馆还有一个很荒唐的习惯，也无疑加重了我们的负担。在很多希腊饭店里都要收一个“桌布费”，这笔钱（通常一欧元）和面包、水是我们每顿饭的基础开销，常常是我们啥也没干呢，三四欧元已经消费掉了。这笔钱在上海已经够我吃一天了，而在这里还只是很客气的起步费。这件事情提醒我，希腊穷虽穷，那也是欧洲的穷法。

希腊的食物有一半很好吃，另一半需要习惯一下，习惯了以后也变得很好吃。我觉得连这个特点都跟中国蛮像的。比如说，如果要是有个洋人嚷嚷说扬州狮子头不好吃，你尽可以上去大耳帖子一边扇一边骂“叫你装叫你装”；但是如果有洋人说受不了咸呛蟹臭鲈鱼折耳根糟鸡爪，你只能耐心地劝慰他“来，再尝一口么，不会死的”。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

纯粹从味觉上讲，世界上的美味有两种，一种是普世美味，是人就觉得好吃的那种；另一种是需要习惯一下才能接受的味道，需要有个过程。说来奇怪，后者几乎只在对饮食讲究的国家才会出现，因此也就成了我判断一个国家饮食水准的依据之一。

这也时时提醒着我，如果在一个陌生的地方尝到不能接受的味道，一定不要吐掉，一定要多咬几口才好。在希腊，我遇到的难题是奶酪。

奶酪，印象里好像总是有人喜欢有人愁。我总体上是个喜欢奶制品的人，对于奶酪有天生的喜好，从那种卡通片里放在老鼠夹上、身上一个个窟窿的瑞士奶酪，到长了绿毛的蓝干酪（Blue Cheese），大多数品种都不用过渡一下就坦然接受。受过宁波菜的密集培训之后，世上的腥臭对我已经不在话下，何况区区奶酪。

希腊有个自己特殊品种的羊奶酪叫菲达（Feta），在每盘色拉上都做泰山压顶状盖着一大块。我们在希腊第一次上餐厅吃饭照例找来侍

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

者问“你们这里招牌菜是啥呀?”、“你们这里客人叫得最多的是啥呀?”，服务生像是被人按到了某个按钮，把手指戳到菜单上色拉的位置，眉飞色舞地撮起五个手指在嘴上响亮地亲了一下，一边冒出一串我没怎么听明白但似乎是英语的嘟囔。

我很久没见到有人对自己的食物这么有感情了，哪怕上回当都心甘情愿。结果是，这一次我显然没能体会到服务生的那种激动情绪。菲达味道不算很重，我嫌口感有点木，就算拌在清清爽爽的色拉里面也太沉重了点，不是一下子就能让我喜欢上的滋味。我谨守自己的信条，对于万众喜欢而我不能的要坚持吃、坚持吃，到后来我往肚子里倒下去了很多盘色拉，完全习惯了菲达的味道和口感，可还是说不上喜欢。大概是我在希腊待的时间还不够长。

跟菲达同样下场的还有橄榄。我自始至终不认为那个神乎其神的东西有什么好吃。

倒是慕沙卡（Moussaka），我戳了一叉子送进嘴里，立时就决定这个东西我每顿都想吃。慕沙卡

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

是一道羊肉派，碎羊肉、茄子、番茄一层层铺好，加上菲达等配料烘烤而成，混着肉香和奶香，又好吃又顶饱。

我们在希腊游荡了二十天，一多半时间花在了爱琴海上，一多半的晚餐在吃慕沙卡。

希腊是拥有雅典人和斯巴达人的国家，是梭伦、苏格拉底、柏拉图和亚里士多德的国家，是荷马、埃斯库罗斯、欧力比德斯和萨福的国家，是民主、哲学和奥林匹克的故乡。在英语当中，“民主”、“哲学”、“剧场”、“音乐”、“建筑”、“数学”、“生物”这些单词全都出典于希腊语，当然，还远远不止这些。英语中来源于希腊的词汇如此之多，以至于如果全去掉的话，美国人英国人就会说不成话。这样的国家，本来看看他们从地底下挖出来的宝物就可以大饱眼福，而偏偏他们还有一些全世界最别致的美丽景色。

米克诺斯（Mykonos）和圣托里尼（Santorini）岛漂亮极了，明信片上有关爱琴海的一切影像都可以在那里找到，蓝色门窗的白房子掩映在碧海

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

蓝天的背景中，风车在海边迎风起舞，窄窄的街巷中有鹈鹕在散步。圣托里尼还号称有世界上最美的夕阳，让我经历了一场结束时掌声雷动的落日。你想过没有？世界上有个地方居然漫山遍野有人等着看落日还不算，等太阳落下海面去时还鼓掌喝彩，好像希望太阳能像郭德纲一样出来返个场什么的。

不久前我还在美国的国家公园里徜徉，给我留下的后遗症是看到漂亮风景就以为自己会挨饿。站在圣托里尼的夕阳下时我也心惊了一下，想起这里是希腊，才松了口气。在希腊我每天都能吃上慕沙卡和 Pita Gyros，没什么可抱怨的。

慕沙卡是我的晚饭，中午我基本上都吃 Pita Gyros。Pita Gyros 是希腊常见的快餐，Pita 是一种面饼，本来是整张的圆饼，中间切开就成了两张 Pita。这种面饼的用途是拿来卷成一只漏斗（当然不能是漏的），往里面装什么就是什么，装 Gyros 就成了 Pita Gyros。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

至于 Gyros，是那种裹了好多肉的一根柱子，一边转一边烤，外面烤熟的割下来先卖，里面的白肉露出来接着烤。邻居要是有这么一家烤肉的，半条街都闻到肉香。

如果去买一只来尝尝，老板会让你选定鸡肉的猪肉的还是羊肉的，然后操起刀来去割（我也见过有用电动链锯的，和恐怖片中看到的形状稍有不同，个头也小得多，但也让我觉得有点恐怖）。带着肉汁和肥油的碎肉像落叶一样纷纷落下，老板用一只小簸箕扫起来，倒进 Pita 卷起来的那只漏斗里，加一些洋葱生菜什么的又淋上一些酱，就算大功告成。

这个东西我本来以为是中东阿拉伯的食物，那种叫 Kebab 的东西是也，结果希腊人众口一词地坚称那是他们的特产。这反正是说不清了。地中海地区的文化交流活动当年开展得实在太成功了点，弄得北面的欧洲、南面的非洲、东面的阿拉伯大家全都有了些亲戚关系，现在很多东西很多事情已经分不清最初的出处和起源。烤肉柱就算是他们

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

那“灿烂文化”中最无关紧要的一部分了。

希腊是个值得到访的国家，这个国家留给我的感受别处无法替代，甚至激发了我的一些幻想。在希腊的诸岛上，我想做个手艺人的梦想变得那么强烈，几乎都要冲破白日梦的疆域。我真的幻想过如果自己会一样什么手艺的话，可以在圣托里尼或者米克诺斯岛的某个街角，用玻璃、陶土甚至一支粉笔描绘这里的景色，每日攒下几个散钱够吃 Pita Gyros 就行；哪怕什么都不会，那么我至少还可以做一个快乐的粉刷工人，把小岛上的房子刷得闪闪亮，然后蹲在墙角抽烟喝咖啡，看着游客们在我的作品前走来走去。

希腊的岛屿那么可爱，以至于我原谅了她的一切缺点；但是我对希腊有两个无法释怀的疑问，至今仍在苦苦思考答案：

第一是，为什么如此得天独厚的国家，有那么悠久灿烂的文化和那么令人赏心悦目的景色，希腊却依然是西欧的第二穷国?

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

第二，为什么每个希腊人都把香烟喷到别人脸上，或者至少每天被人喷一脸香烟，却可以保持位列世界人均寿命前十位的惊人名次？他们是不是背着我在吃什么补药？！

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

意大利 · 2007 · 10 月

当我在希腊为意大利摩拳擦掌做准备功课的时候，我叫得上名字的那些为数不多的意大利人中又死了一个——歌王帕瓦罗蒂去世了。在网站上看到他的死讯时，可巧 MP3 里正在播放他演唱的《Holy Mother》，听得我不禁怅然若失。

在进入之前需要先听一听她的歌曲的国家，对我而言全世界没几个，意大利算是一个。还不单单只是歌曲，出发之前我翻出来欧阳应霁的《放大意大利》又看一遍，《罗马帝国衰亡史》那样的大部头没空再啃，但是 HBO 的《罗马》还是看掉了。（非常好看！）除此之外，随着我一起去意大利的，还有我一脑子从《罗马，不设防的城市》到披萨通心粉的意大利印象。

从希腊的 Igoumenitsa 港口出发，渡船开了一夜，清早到达布林迪西。我们的意大利之旅就此开始。

chengyzhao (2804999

chengyzhao (2804999)

到达意大利的第一个晚上，我和小郑同学在古城马泰拉（Matera）的一家小餐厅 Trattoria Lucana 花了二十七欧元大吃一顿，以庆祝希腊任务的顺利完成暨一个新国家的隆重开场。我们那顿饭吃得很开心，觉得二十七欧元很便宜。后来冷静下来想一想，是我又开始犯贱了。

在希腊我们平均一顿晚餐开支二十几欧元，从来也没觉得便宜过。相反的，我一算账发觉自己如果这么一路吃下来，单单晚饭一个月就要开销六千多人民币，马上感到脑袋很晕很沉重。

为什么在意大利就一下认为二十七欧元“很便宜很便宜”呢？是因为有了比较。有一回某位小郑同学的美女朋友（就是跟我们一起游吴哥窟的其中一位）请我们去上海新天地的 VABENE 意大利餐厅吃饭，花了上四位数的钱，终于骗得我的眼睛相信我已经吃过饭了。可惜我的肚子死活不买账，后来还是我陪着肚子大人又去了隔壁“翡翠”吃掉两碗面才算安耽。这在我心里留下了一个不可磨灭的印记——VABENE（这个意大利词的意思

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

是“好”）可真是“勿便宜”啊，意大利餐可真是贵啊。

有了这样血淋淋的先例，我和小郑同学才会觉得二十七欧元的意大利晚餐很平易近人很和蔼可亲，简直想牵起手来蹦蹦跳跳地回旅馆去。

进入一个新的国家，几乎无可避免地要进行一番适应，其中就包括要铲除那些不利于生存的错误观念。意大利是个乱七八糟的国家，我只待了一天就知道了。这里充满着各种各样的惊喜，也充斥着各种各样的惊恐，对于一个不会本地语言的外国人而言，要想在意大利进行一次顺利的旅行需要学习不少东西。

我们到达的第二天是个礼拜天，大清早楼下锣鼓喧天，像是有一整支军乐队在街上游行。我睡眼惺忪地跑去阳台上看，发现楼下还真是有一整支军乐队在游行！他们带的家伙很齐全，鼓号锣钹一应俱全，只是身上没穿军队制服。听听他们演奏的乐曲，我以为这支军乐队很威武雄壮；看看他们的样子，我知道哪支军队也不会收留他们。哪有每个

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

人的身材都那么奇形怪状的军队?

这支军乐队在一个小个子老头的带领下游街，大家一边演奏一边行进，后面跟着一队围观群众。我匆匆忙忙洗脸刷牙，抓着相机下楼去撵他们。马泰拉城地方不大，军乐队的进行曲又很响亮，很快我就在小街小巷的路口截住他们，前前后后地给他们拍照，像是独自一个人把他们包围了。

军乐团的队员们我认为都不是专职的，他们平时的工作可能是邮差、可能是屠夫、可能是酒保、可能是中学教师，只在周末时才出来吹吹打打把大家闹醒兼为大家助兴，纪律难免显得比较涣散。连意大利正牌军队在法西斯时代墨索里尼的带领下都是一副吊儿郎当腔调，这些散兵游勇就更别提了。

果然，走着走着，在某条小巷中军乐队毫无预警地散了架，一秒钟以前还能看出横平竖直的队伍突然崩溃，大家全都涌进去一家挂着“TABACCHI”（我猜是“香烟”的意思）招牌的小店里。可惜，超过设计时的预想很多倍的人流一下

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

把小店大门堵得死死的，只看到一群穿白衬衣扛着乐器的家伙在门口忙来忙去，背着大件乐器的几个胖子不得其门而入，急得一头的汗。

意大利的烟杂店功能很丰富，除了跟中国的烟杂店一样也售卖各种杂货以外，靠近汽车站的小店还兼售公车票，此外还有很多人家摆着咖啡机，欢迎大家随时随地走进去喝一杯。军乐队的大汉们挤在小店里面，为的就是百忙之中也来上一杯。

意大利人对自己的咖啡骄傲死了。小郑同学以前服务的公司有个意大利的分支机构，他们那里的人死活认为离开意大利以后就没有可以入口的咖啡，由此判定自己离开了意大利就无法生存。我来了意大利之后才明白他们的说法虽然夸张，可也有他们的道理。

意大利的咖啡确实好喝，奇怪的是，几乎每家都好喝。咖啡在中国是个被惯坏了的东西，更多地被人当成道具，是对生活形态的标榜和某种身份的自我肯定。我一直不太弄得明白喝杯咖啡算是有什么身份了，也许算是比较不怕吃苦?

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

相比起意大利来，在中国的咖啡馆里喝杯咖啡贵得离谱，便宜的十几元，贵的好几十。在沙县小吃喝一盅排骨汤才不过几块钱，人家里面正经还有猪肉。因为贵，在国内大家也就习惯了端着架子喝咖啡——要准备上个把小时时间，要找个舒服的位置，要手上拿一份时尚杂志，或者台子上摆个笔记本电脑，把喝一杯咖啡变成一件充满仪式感的事。

在意大利，钻进路边小店里喝一杯跟呼吸一样自然，站着喝坐着喝还价钱不同，一杯站着喝的咖啡只要六毛钱欧元，明摆着是希望大家快喝快走。我们马上入乡随俗了，前前后后一个月在意大利就没喝过几杯坐着的咖啡。

小郑同学每天的早饭都是在小咖啡店里解决的，一杯咖啡加一只新鲜出炉的牛角，一块几毛钱，不比上海更贵。我不吃早饭，宁可赖床多睡会儿。有一天小郑同学很沮丧地回来，说是叫咖啡的时候忘记说“咖啡拿铁”，只说了“拿铁”，人家就端了杯热牛奶给她。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

我们现在的咖啡馆里花样繁多的花式咖啡，一多半是意大利人的发明。我们一般都把牛奶咖啡称作“拿铁”，其实“拿铁”是意大利语牛奶的译音，在意大利之外跟人说“拿铁”能得到一杯咖啡，意大利人就只会端给你一杯牛奶。

旅行永远是个边走边看边学习的过程。在意大利，有个重要的课程是要学习适应意大利人的混乱。听说过那个笑话吗？所谓“天堂和地狱”的那个?——所谓天堂，就是英国管家、德国机械师、法国厨子、意大利情人，全由瑞士人来管理；而地狱么，就是德国管家、法国机械师、英国厨子和瑞士情人，一切统统由意大利人管起来。

我跟“由意大利人管起来”的公路铁路系统才打了一天交道，就发现他们连自己人都搞不清楚状况，因为居然还有人来跟我打听公车时间。我当时正在一个十二小时内不会有车来的公车站左顾右盼，浑然不知意大利的大部分巴士星期天根本不开。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

意大利混乱的事情很多，有些很麻烦，有的甚至会让人觉得危险。

意大利有个城市据说混乱到了危险的程度，街上的飞车党会把行人的拎包一把夺走，街上的乞儿们会合伙把人围住行窃，更别提公车上的扒手、小巷里的强盗，火车站一带还尤其恐怖，简直法纪荡然。照某个好心意大利人的说法，去那里之前要把证件现金银行卡全都锁在房间里，身上只带一张五十欧元钞票，遇到危险觉得苗头不对要丢出钞票去撒腿就跑。

但是，那个地方我又不能不去。那里是出名的美食之城，街头巷尾的小饭店人头攒动，点心也好主食也好，都有他们的拿手好戏；那里出产的食物现在卖到全世界，可归根到底这里才是源头，所以吸引着大家从四面八方赶来，不顾危险地冲进城去。

这个听起来很像广州的地方叫那不勒斯。

那不勒斯也有翻成“拿波里”的，位于罗马的南边，是个肮脏混乱的地方。从火车站走出来，那

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

不勒斯给我的第一感觉是自己又回到了加尔各答——这里跟加尔各答一样拥挤不堪，一样肮脏不堪，不过这里街上跑的车要比加尔各答现代化得多了，街上摆摊卖的货色也高级得多，全都变成了意大利和其他时装名牌的 A 货包包。按照常理，这些 A 货最大的生产和出口国应该是咱们中国，我们神勇的浙南和福建商贩该当近水楼台先得月才对，可是这里满街练摊的全是黑非洲混混，在希腊街上满街转悠的中国小贩到这里一个都看不见。单凭这个，我就知道这个地方一定有黑社会，不然不可能有这么和谐。

据有关资料介绍，那不勒斯的黑社会非同小可，帮派多人数多武器多，多到黑社会自己都大吃一惊的程度。在 2004 年那个血腥的一年里，那不勒斯的黑社会积极帮助别家帮会清理门户，结果有多达一百三十名帮会分子横尸街头。

所以，这就很容易理解为什么我在那不勒斯会杯弓蛇影觉得人人都是黑社会了。街边那些卖 A 货包包的不用讲全都是小喽罗，那些摆摊卖走私
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

香烟的老头老太一定也至少是黑社会家属，那个在教堂里领着女儿出嫁的老头毫无疑问肯定是个大佬，他跟我在电影里看到的黑社会头目打扮得一模一样，没准一开口说话也是罗伯特·德尼罗的口音。还有，那个在 Da Michele 一个人干掉一整个披萨的干瘦老头，退休以前应该是黑社会的会计吧?

这家叫 Da Michele 的披萨店是个异数。说起披萨我们都知道那是马可·波罗从咱河南偷学去的，但是意大利人不承认，他们坚持认为那是十八世纪时候那不勒斯人发明的。因此，现在一提到吃披萨，西方人想到的就是那不勒斯；而到那不勒斯去吃披萨，Da Michele 基本上就是第一选择。

Da Michele 门脸小小的一点不起眼，店堂也不大，根本看不出这是家 1870 年就开张的老店。这家店十分死心眼，卖的披萨一共只有两个品种，一种叫“玛格丽特”，一种叫“玛丽亚”，他们就靠这两姐妹混了一个多世纪。这对我是个好消息。我本来还生怕东西太多挑花了眼，现在好了，我一样

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

叫了一个。

那不勒斯的披萨看起来个头也是大大的，但是面饼很松软，不像必胜客的厚饼很扎实。薄饼烤起来很快，吃起来也解恨，还不会一下撑死。这里烤披萨最重要的工具是只大烤炉，伙计把一大张披萨铲起来送进去烤炉里去，不消几分钟就大功告成。整个过程看起来有点像是火车工人在往蒸汽机车的炉膛里铲煤。

至于味道，我觉得也就一般，可能是我无肉不欢，对纯素的披萨不容易产生感情；口味上是有点特别，然而他们脑袋上戴着顶那不勒斯天下第一的高帽子，那点“特别”就显得不够特别，衬不起我的期待。好处是，他们的披萨只卖三点五欧元一个，是非常平易近人的价格。只花了这么一点钱，就在披萨之乡最负盛名的披萨店里吃到他们做了一百多年的披萨，怎么样都还算是值得的吧。

本来从希腊进来意大利时我还有点紧张，意大利是个比希腊富裕得多的国家，国民消费能力的强大意味着物价会更高，我很担心会遭到重创。真
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

正来到意大利以后，发现住宿费用比希腊一下提高了不少，饮食倒反而是便宜了，基本上一顿饭十欧元就能解决，而且还吃得又丰富又美味。

意大利的街头食品很丰富，走到哪里都有切开零卖的披萨，整个的卖三欧元六欧元，切开的一片一欧元一点五欧元，没几块钱就吃饱了。这对我是个再好不过的消息。

坐下来吃顿像样的饭也不会多贵，只要肯多打听。我们在撒勒诺的房东指点下去了火车站食堂，铁路上的警察和职员都去那里吃饭。食堂躲在火车站的偏僻一隅，外人不容易找到，但找去了人家也挺欢迎，食堂大妈热情得不得了，就是我们相互说的话谁也听不懂。食堂里吃饭的方式跟宜家一样，自己拿个盘子去自取一堆食物结账，吃完了再自行把桌子收拾一下，把托盘往架子上一送，节省了人家搞卫生的工作量。我们两个人叫了两盘意大利面条，外加一碟鱼一碟肉和一盘茄子，还有一罐百事可乐，总计只需十欧元整。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

在意大利，比便宜更好的是，意大利人几乎做什么都好吃。抱有这个观点的除我以外肯定还有很多人。在卡布里岛上，有不少餐馆也像东南亚的餐厅一样贴着琳琅满目的照片，为他们的可口饭菜背书的人物是达斯汀·霍夫曼、迈克·道格拉斯和史泰龙之流。

在罗马、阿西西、佩鲁贾、佛罗伦萨、锡耶纳、五渔村、维罗纳、威尼斯和米兰，每个地方我们都找到好喝的咖啡、好吃的甜点、正点的冰淇淋、诱人的意大利面和出色的比萨饼，再加上各地都有些别致的地方特产，让我在满足之余对意大利充满了感激。

在威尼斯，我们住在离火车站一百米开外的一条小巷当中，每天出门去如果左转的话会经过一家不起眼的甜品店。这种甜品店在整个意大利随处可见，走过的每个小镇都会遇到几家，有时候我们会走进去尝一尝，更多的时候我们张望一下橱窗就走开。没有人的寿命足够长到能走进每一家意大利甜品店要一块蛋糕，更别说我们这两个匆

chengyzhao (2804999)

chengyyzhao (2804999)

匆路过的外乡人。

在路过了若干趟以后，小郑同学终于决定去买一块提拉米苏。他们的提拉米苏就摆在橱窗里，价目牌上写着“堂吃 3 欧元，外卖 2.5 欧元”。不一会儿，小郑同学走出来，嘴巴一扭一扭地在动，正色告诉我她正在吃全世界最好吃的提拉米苏。

关于甜品，我绝对相信小郑同学的判断，她吃的甜品比我吃的肉还多。在她学来的有限的几个日本词汇中有一个叫“别附”，专门用来解释为什么她吃饱了饭以后还能装得下甜品——“别附”是她胃里那个甜品专用隔间的名字。

后来的每一天，我们出门都变成一律先向左转；甚至到临上火车的那一刻，我们还全副行装先向左转去买了一块提拉米苏，然后才掉头走回火车站去。事实上这确实是我吃过最好的提拉米苏，不曾在其他地方有发现过能与之相比的同类。

这就是意大利。当手里捧着一块提拉米苏庆幸自己没有错过的时候，我心里也很冷静地知道，在一路行来的那些乡村和城镇，我不知道已经错过

chengyyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

了多少。尤其令人难过的是，我连自己错过了什么都不知道。

如果我一生中只有一次机会能去欧洲，如果那一次只能选择一个国家，我选意大利。毫无疑问。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)



04999

chengyzhao (2804999)

法国 · 2007 · 10 月

我确信地中海欧洲是个比美国可爱得多的地方。

从希腊到意大利的一路，经过的各地乡镇都是窄窄的街道，居民们开着小小的汽车（中国人的观念里开那种车子应该“都不好意思跟人打招呼”）。欧洲很少见美国式的巨无霸商业中心，超市因陋就简地开在街头巷尾，服务的是街坊邻居。大家不用买一车东西回去吃一周，想买点什么就来溜达一圈，随用随买。在很多小镇里我都看到还有肉铺开着，穿得一身白衣的屠夫手里攥着刀站在柜台后面，看起来一点不担心会被大卖场挤垮。总的说来，欧洲是个坚持着很多自己传统的地方，没有迹象表明会向美国的商业主义屈服。

我很喜欢这种小镇生活，裁缝铺、蔬果店、肉铺、书店、小酒馆，大家相安无事地相处了一代又一代。一个小镇居民可能一辈子就在这几家店里

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

购物，爷爷和别人的爷爷打交道，孙子和邻居的孙子做买卖，大家知根知底，有缘的成亲结婚，无缘的传点绯闻。

在那样的地方生活大家都不着急，反正也没什么可着急的。不管你怎么紧赶慢赶，明天的太阳还是照常升起，小镇的生活还会照常上演，不是吗?

这种“不着急”的小镇古风到了法国之后感觉越发明显起来。我不喜欢慌慌张张过日子，不喜欢背后总像有人在追赶的生活；然而到了法国以后，我才知道那种静如处子的方式也并非全都令人激赏，尤其是如果你是个急性子并且还想做点事的话。我是个急性子，并且还想做点事，（比如从一个地方云游到下一个地方去。）慢慢就变成有点不耐烦起来。

刚刚从意大利来到法国的那一天，我们走进边境小镇 Chamonix 的火车站，准备搭上任何一班去往里昂方向的火车开始我们的法国之旅。因为是个小站，这里的服务柜台上只有一个职员值守，小郑同学走进去排在第二的位置，她前面是一个正
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

在跟职员展开热烈对话的老太太。根据我的计算（我当时在门外不耐烦地来回踱步探头探脑频频看表），老太太的这番对话持续了大约有半个多小时之久，期间有一列火车到站后等了十分钟，又施施然开走。在小郑同学后面排队轮候的人也渐渐多了起来，后来排了有十几个人。

然而，不论是老太太还是那个和蔼的铁路职员，都对后面的队伍熟视无睹，她们全副身心都投入到了眼下的热烈对话中，有若干次——要我说足有十几次——老太太已经满意地得到了自己的答案正要离开，有几次甚至转身都转了一半了，她老人家忽然又想起点什么来，转回身去继续将柜台牢牢地霸住。这个时候，小郑同学及后面所有人就会听天由命地将眼珠朝天一翻，悄无声息地叹一口气。

从那次开始，我就知道这个国家有古怪。

法国的古怪在于除了警车消防车谁都不着急，大家做什么事情都尽量慢慢来。我甚至怀疑要不是拉着警笛从街上飞奔而过很威风很过瘾，警车

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

消防车也会慢慢来。比如讲，法国人每到八月就会全体出门休假，他们人人都想去海边晒成粉红色回来好威给邻居看，城里就会变得冷冷清清。如果不巧留在城里的人要办点什么事的话——嘿！大家都不着急，你着什么急呢？

我觉得他们铁路工人闹罢工也是一样的心态，反正大家都不着急的么，早一天走晚一天走有什么大不了的呢？那就晚一天走么，让我搞搞清楚我的退休福利先。

所以，基本上，急性子在法国是走投无路的。在这个国家的日常生活中，基本上一切都是为了慢人配置的——大家会很有耐心地排队，换来的是当自己被接待时会得到很耐心很体贴的服务；客人们会很有耐心地等餐桌，等坐下以后就可以很慢很慢地把午饭吃成晚餐，不用担心会有人恶狠狠地瞪你；司机们会很有耐心地等斑马线上的行人通过，只要过街的行人不要络绎不绝的话。

我认真地思考过中国有没有可能按照法国的方式运作，结论是没可能。法国的方式是基于人口少

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

这么个前提才能达成的。在一个人身上花费半小时的服务，前提是她的身后最好不要超过三个人排队；一餐饭吃四个小时的待遇，前提是后面最好没有人等着翻台；车子在斑马线前面主动停车礼让行人，前提是过街群众不能是一支粗壮的游行队伍。这种慢慢来的运作方式，优点是每个个体都有机会享受到更高质量的善意对待，缺点是每个个体都要为这个服务体系支付大量的时间成本。

在人数有限的地方，比如欧洲国家的大部分小镇和乡村里，这种方式是无可挑剔的最佳选择，但在都会区就是另一回事了。比如讲，马赛的行人对红绿灯就没反应，大家像在中国一样地穿马路，汽车也会鸣笛警告那些违章走路的行人，彼此都没什么谦让可言。这就是人多闹的。

一个司机的开车习惯一旦形成就根深蒂固，所以我猜城里司机到了乡下会显得粗鲁，乡下司机进了都市就会显得怯懦，都是不适应新环境的原因。Chamonix 的火车站职员就是一个不能适应新情况的例子，但不幸需要为此付出代价的却是我

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

们。当小郑同学终于等到前面的啰嗦大妈离开以后，这才有机会上前询问去往 Annecy 的车次，谁知道那个口干舌燥的职员却满脸抱歉地说：啊，去 Annecy 的车啊，十分钟前开走的那班就是呢……

这还不算很严重。我们在两天之后遇到的法国铁路全国罢工，那才叫结结实实地给我来了一下。我以前在广告公司上班时没觉得“时间就是金钱”，没日没夜的加班让我认识到的是“时间未必是金钱，常常还要倒贴钱”；反倒是出门旅行以后，对“时间就是金钱”这句话有了深刻的认识。我们在欧洲的开支都有一个最低基数，比如法国的住宿大概五十欧元，每天吃饭三十欧元，再加上交通、门票、购买杂物、打发叫花子之类的开支，差不多每天花费一千元人民币。罢工一来，意味着我们停留的时间会被迫延长，那被延长的每一天我们就是在被迫拉动法国内需。

更加令人失落的事情是，本来我以为可以找些好吃好喝的地方安慰一下自己，可是寻寻觅觅了一大圈以后，我居然就没能找到那个早已听得耳

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

朵起茧的“法国美食”。

如果说中国是美食超级大国，大概绝大部分中国人都不会觉得这种说法名不符实吧？中国人对吃饭的重视和在饮食方面取得的伟大成就，足以令我们傲视全球，世界上能被我们瞧得起的国家凤毛麟角。美国再威风再强大，到餐桌前一坐就被中国人当成了第三世界；论财大气粗我们离人家还有差距，但要是跟美国人比一比大家谁吃得好，却是“中国人可以说‘呸’”。

在我们看得起的美食国家里面，法国算是一个，而且算是头一个。传说中，法国曾经有过跟我们一样腐败的宫廷，也有一群食不厌精的饕餮，喜欢琢磨拿什么好菜下酒，久而久之发展出西方世界头一号的精馔佳肴。对法式西餐中国人一直有很多浪漫的想象，一杯红酒，一碟鹅肝，最好窗外还飘点雪花什么的。法餐作为令人向往的法国生活一部分，跟“浪漫”、“精致”、“优雅”这些词汇联系在一起，寄托了很多人的梦想。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

这样的法国形象已经太深入人心，强大得让我不能忽视无法回避，自从一脚踏入法国就开始要求印证。让人觉得意外的是，“浪漫”、“精致”、“优雅”随处可见，法国美食却好像在躲着我。

里昂是我们在法国的第二站。这个城市的名声相当于咱们的广州，城里集中了一堆米其林三星的餐馆和眼睛长在头顶心、以为自己站在美食之巅的大厨，我对三星米其林一点兴趣都没有，就如同我对鲍鱼鱼翅一点没欲望一样。在《阿甘正传》里，阿甘的妈妈说“闲钱是拿来威的”，我一看到鲍鱼鱼翅就想起这句话。在三星米其林吃饭，如果不是为了威给别人看，就一定是想贿赂什么人对别人有什么企图吧？最少最少大概也是想哄人家上床。

这种要提前几个月订位、吃顿饭要准备把一条胳膊卸在那儿的餐馆不可能是日常饮食的解决方案，有人愿意出钱请我去见识一下我当然不会拒绝，要我自己掏钱是万万不能的。我对里昂的期待是，一座有这么多传说中的好厨师的地方，总应该

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

会有不少精彩的发现。

可是我失败了。按照我的理解，一个以美食著称的国家，应该从街边大排档到皇家宫廷宴层次齐全，每个层级有代表作和名家，每个地方有名优新特产品。到这样的地方，你不用去找美食，美食自己会追着你跑——它们会写在餐馆门口的黑板上、会出现在街角的摊档上、会画在游客中心的小册子里，你会听到别人热烈地讨论它们、你会被骄傲的本地人指点去“最正宗”的饭店、你会因为对它们一无所知而受到鄙视。而这一切在里昂通通没有发生。

我们在里昂找到的最接近于街头美食的还是希腊的 Pita Gyros 或者阿拉伯的 Kebab，一张大饼卷一包肉那种。那家小店中午生意十分兴隆，大家买好东西各自捧上一大卷饼包肉再带瓶饮料，穿过广场去对面的里昂美术馆庭院吃饭。美术馆花园很漂亮，处处体现法国式庭院的优雅，可惜哪怕是在中午太阳也只能照到一个角落。太阳这个东西么，她是在动的，于是美术馆庭院里的食客们就

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

像一丛会走路的向日葵一样，随着阳光慢慢移动。十月中旬的里昂已经有些寒意，只有待在阳光下才会觉得温暖。

法国最常见的街头食品是法棍——法国长棍面包，出现的频率跟意大利的披萨一样高。法棍这个名称挺有趣的。中文里基本上带个“棍”字的都不是什么好东西，比如党棍、赌棍、神棍、淫棍什么的，光棍算是比较中性一点，也不是什么对王老五同志很上得了台面的称呼。如此说来，“法棍”算是“棍”字辈里最正面的形象了，在一个以美食著称的国家里充当全民主食，应该很有成就感的。不过，法棍的好吃要符合一个先决条件——新鲜出炉。等新鲜劲过去了法棍就只能用来练牙口，其坚韧的程度甚至可以两个串起来让我在法国街头卖艺为生——“快使用双截棍哼哼哈嘿……”

我这才搞明白为什么到了傍晚时分满街的法国人都在路上一边走一边偷偷摸摸地啃法棍，因为刚出炉热乎乎的法棍那叫一个香啊，跟一小时以后的双截棍有天壤之别。可是，问题是，法棍再好

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

吃，跟披萨还是有差距，尤其是我要把它当成主食的话。披萨可是千姿百态的，上面有鱼有肉有蘑菇，都是些不可能难吃的好东西，而且意大利人卖切片披萨还要先回炉热一热，确保我能吃顿热乎饭。买法棍就要凭运气了，除非看到有刚从炉膛里扒拉出来的，否则那是在架子上搁了一分钟的还是一小时的根本无从知道（除了超市，别人家都不让摸）。小郑同学因此得了法棍综合征，为了要看看人家有没有正在从烤箱里往外扒拉法棍，她养成了每家面包店都要进去逛一圈的习惯，不管是饭前饭后还是两餐之间。

这可是法国啊，一定不止于此吧?

在马赛、戛纳、尼斯、阿维尼翁一路走过，我觉得越来越失望，到了马赛旁边半小时车程的小城 Aix-en-Provence 以后，我正式宣布放弃了。

Aix-en-Provence 这个地方——大家都念成“X”，艾克斯——是个大学城。跟所有的大学城一样，这里的路上有很多年轻的面孔（其中很多是亚洲学生），有比别处数量和种类都多得多的大

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

小餐馆。我喜欢大学城，大学生旺盛的食欲应该能催生很多价格便宜的小饭馆，他们的团伙效应又是滋生知名餐厅的温床，很容易弄出些众望所归的店来。

我找到了一家基本符合以上描述的小店，是一家叫做“Nguyen Thanh”——“阮泰”的亚洲餐厅，越南人开的。走到它跟前，我抑制不住地冷笑了一声。

“阮泰”没有堂吃只有外卖，其主要的特点是一个字——慢。看这家店的老板做事就像是在看吴宇森的动作片里周润发登场的镜头，我怀疑是不是有医生警告过他，只要他胆敢稍稍加快点速度就会脑溢血倒地。我们在店门口排队两次，无聊得要死就做了个统计：他服务每个客人大约需时八到十分钟，一小时能服务六到八个客人，再点算一下排在我们前面的人头，就能知道这顿饭什么时候能吃上。

跟我的厌烦正相反，习惯了慢动作的法国人对“阮泰”还很欣赏。有个排在前面的小女生热情地

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

拉着小郑同学看越南老板在柜台后面矫情的表演，充满感情地说了句“这都是对食物的爱啊”，听得我一阵头皮发麻。上一次我听到这么可怕的对白是在看日剧《将太的寿司》，从来没想到真实生活中也会有人这么说话。

而且，这算哪门子“爱”么。我想跟这位纯洁女生讲一个我听来的故事——从前啊有两个中国的厨师，他们不知为何起了争执，在厨房里用大耳勺和擀面杖大打出手。在激烈的打斗中，其中一个厨子突然喝令对方“等一等”！转身跑去锅台前，从自己焖着的一锅菜里舀了点汤汁咂咂味道，点点头，然后再跑回来继续战斗。这才是对食物的爱啊！

排队至少有一点好处，我们因此能和队伍里前前后后跟我们一样无聊的人拉拉家常。在和那些热心的本地居民和学生的交谈中，我们获得的情报是本地不存在知名食府。我们请人推荐值得去品尝的本地饭馆，大家发言倒是很踊跃，但没有两个人给出的答案是一样的，而且大多数人连一家
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

准确的店名都说不出来，只是热心地指点我们去哪个片区看看。

这不是我们第一次遇到这样的问题。在马赛的时候我们想去尝试一下“马赛鱼汤”，同样也发现没有人能推荐一家靠谱的店家。老港口的几乎每一家饭店倒是都在门口的黑板上写着马赛鱼汤，价格从十几到几十欧元不等，可是没有一家在吃饭时间我们能看到人头攒动的热闹景象，于是就没敢去试。当然，作为一个平民美食的积极拥戴者，去不去喝马赛鱼汤不是个问题，（有人说马赛鱼汤贵的不一定正宗，但正宗的一定不便宜，吓死我了，不就一碗汤么？）但连喝汤的门都找不到就是问题了。

我们在法国的最后一站又是马赛，我们要从那里搭车去西班牙。这是最后品尝马赛鱼汤的机会，我决定无论如何都冒一次险。

在看了一遍资料、找了一圈攻略以后，我们选了家位于港口的海鲜餐厅，郑重其事地走进去坐下。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

马赛鱼汤符合我对美食的一切定义，这是我不尝一口不甘心的原因。马赛鱼汤最早是本地渔民的发明，他们把卖剩下的渔获倒进锅里煮汤，味道广受人民群众喜爱，渐渐成了马赛城的招牌美食，登堂入室成为各家餐厅的头牌。这证明了马赛鱼汤从群众中来，经受了时间的考验、民众的考验、名声的考验，不好吃简直天理不容。

天理不容的事情终究还是发生了。马赛鱼汤——一点都不好吃。我也不知道毛病出在哪里，锅里的鱼虾都是鲜货，可就是没有鲜味。佐料的味道太重，腥味没有去尽，一味死咸，让新鲜海产品的鲜甜味丧失殆尽。而且，好贵啊。

我一直自认为跟余秋雨先生没什么共同趣味，这次却完全认同他对马赛鱼汤的评判。他曾经有篇文章专门描述品尝马赛鱼汤的经历，文中用余秋雨式的克制隐忍破口大骂了一番。

我对马赛和法国都很失望，暗自揣测大概自己做错了什么。也许我下次再来法国应该再多待些时日，并且还要多带点钱。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)



插图：杨 Loli

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

西班牙 · 2007 · 11 月

小郑同学一直怀疑我有神经病，在巴塞罗那她觉得自己终于找到证据了。

我们住在巴塞罗那热闹非凡的 Rambla 大街附近，离开住所几步就是 Reial 广场（广场上的路灯是高第作品）。广场北侧有家餐厅叫 Les 15 Nits，每到吃饭时间门口就排成一道人龙，直直的能穿过半个广场；从广场南边的一条小巷穿出去不过几分钟的步程，是另一家有很多人排队的餐厅 La Fonda，开门之前大家从各处赶来，贴着墙根差不多能排到下一个街口。

这两家西班牙餐馆颇负盛名，餐牌上一共有六个海鲜饭品种，Les 15 Nits 有两种，La Fonda 有四种。我花了六个晚上，在两家店里吃了六顿饭，把每个品种都尝了一遍。

我好久好久没吃饭了——我指的是真正的米饭，一粒粒饱满滚壮白胖喷香的大米饭。“到西班

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

牙就有饭吃”，是我在法国啃面包那阵子的热烈期盼。（或者说“热泪盼望”也行。）西班牙人会做饭，而且还用海鲜做饭，怎不叫人心向往之。

西班牙人吃饭很晚，生活节律明显跟别处不同，两家吃海鲜饭的去处晚上都是八点半才开门。如果轻信了店家的指示踩着点去吃饭，对不起，这顿晚饭就变成十点了。你会排在纹丝不动的队伍中，趴在玻璃窗上眼巴巴地看着饭店里面高朋满座，一边忍着穿心的饿，一边祈祷里面的人别聊天了快点吃饭！第一次去 La Fonda 我就是这么捱到十点才被放进门的，上楼的时候腿脚直打晃。

但是我神志很清醒。照西班牙规矩一落座侍应生就送上来一小篮面包，我当场就要求他拿回去。很多人在攻略上说这些面包是强制消费的，吃不吃都收钱。我不信邪。我是来吃饭的，面包已经吃够了，难不成还要像郭德纲说的那样“大饼卷着馒头就米饭吃”？

西班牙海鲜饭论人头收钱，两人份起。我红着眼睛叫了三个人的分量。接着又是漫长的等待，这

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

是吃海鲜饭必需的代价。还是根据攻略所言，点餐的时候要特别关照饭煮得久一点，不然可能会端来一锅夹生饭。这令我需要等待更长的时间。

当一锅热腾腾的海鲜饭送上桌来时，我已经饿得眼冒金星正在出溜到桌子底下去。小时候老爸问我知不知道什么东西最好吃，卖了半天关子后谜底原来是——“饿”。现在我知道老爷子所言不虚。La Fonda 那顿饭我到死那天都会记得，差一点我就一头栽进锅里去。

从饭店出来，在小郑同学搀着我回旅馆的路上，我喋喋不休地表达着对西班牙和巴塞罗那的感激之情。儒勒·凡尔纳的小说《神秘岛》里面，几个好心的伙伴偷偷种了烟叶，等收获以后卷成烟卷送去给一个烟鬼水手。烟鬼把伙伴们每人搂抱了一遍，情绪激动地说了句“我们的交情要继续一辈子的”。那就是我当时的心情。

很久很久都没有一座城市像巴塞罗那那样吸引我了，如果必须要给这种感情寻找一个字眼来形容，尽管我百般不情愿，也只好承认最贴切和接近

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

的应该是难以启齿的那个“爱”字。这不仅仅是一顿饭的功劳，虽然这顿饭也很重要。

巴塞罗那，西班牙加泰罗尼亚自治区首府，1992 年第二十五届奥运会的举办地，伟大的建筑师高第的舞台。

巴塞罗那有种别处没有的包容，很多别具一格的建筑在这里落户。奇妙的高第最终在巴塞罗那留下了七处列入世界文化遗产的作品，包括时至今日还未完工的圣家大教堂。在一百多年以后的今天，巴塞罗那还在建造着他的圣家堂，日日添砖加瓦不辍。

在高第作品的激励之下，巴塞罗那渐渐变成一个建筑师的天堂。这个百多年前由高第开始的传统，至今还改动着城市的天际线，设计师们在这里留下自己的签名作品，创造出一个个奇妙的建筑音符。据维基百科介绍，“巴塞罗那因其丰富多彩的特色建筑于 1999 年获得英国皇家建筑学会的皇家建筑金奖，这是该奖项迄今为止惟一一次颁发给一个城市整体而非单个建筑”。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

我们在巴塞罗那待了一个星期，每天忙得要命到处去看房子，按快门按到手指头抽筋。这个城市很大，精彩建筑又散居各处，我们花了不少时间在路上奔波，午饭就到处凑合着解决。

一个地方的东西好不好吃，去看看他们的菜场便知道。我们住处附近的 Rambla 大街上有个很大的市场，是游客们不会错过的地方，我们第一天就钻进去参观了一遍。我和小郑同学都喜欢逛菜市场，每到一个地方就找去农贸集市看看。小郑喜欢寻找一下本地有什么新鲜特色水果，我则倾向于做一些民生调查，看看大家都吃些什么，价格如何，以此推测一下本地的人民群众是水深火热呢还是幸福快乐。

对于巴塞罗那我只用了 10 秒钟就得出结论了——他们一定是幸福快乐的，因为我看到某个柜台上摆着一整排面目狰狞的剥皮兔头。也有没剥皮的，一只只兔子倒挂着悬在空中，旁边是一只只羽毛靓丽的雉鸡。雉鸡是一钩子扎在脑袋上吊着的，跟萨达姆是一个姿势。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

海鲜的品种极丰富，光是螃蟹就有很多种，还分成整个卖的斩件卖的，客人若是只买一堆大钳也行。我对鱼的辨识能力一向很差，到这里彻底晕了。有的一柜台碎冰上没有两条鱼是同种的，有些鱼还被去了头鱼肉翻出来摆着，更认不得哪个是哪个。鱼这种东西很麻烦的，长得又相似，名字又难记，还各地有各地的叫法，最容易辨认的部分反倒是煮熟了以后的味道。对鱼而言我觉得自己辨认味道比辨认外表还强些。

看过菜场以后我很放心，知道这是个有吃客的地方，亏待不了我。

很快，我就在 Tapa 餐馆里确认了我的看法。

Tapa 是西班牙特产，每份菜都小小的，分量跟韩国餐厅里餐前奉送铺了一桌子的小菜差不多，本来是人家当成下酒菜的。Tapa 种类繁多，有的店家居然能在菜单上列出上百个品种。看过巴塞罗那的建筑上折射出的惊人创造力，搞出百来个小菜的本事他们肯定不在话下，我只怀疑是不是真有西班牙人能把所有的 Tapa 都吃一遍。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

我们中午不能回去 Reial 广场吃海鲜饭，有时就去 Tapa 店里解决，尽量挑着不同的东西吃吃看。吃 Tapa 如同一场赌博，菜单上的西班牙语我们一窍不通，点餐基本上用蒙的，手指伸出去乱指一气，管它来的是什么，反正重样的机会不大。

我就是这么吃到一碟腰子的。到最后我都没闹明白那是猪的牛的还是羊腰子，膻味极重，小郑同学闻了一下就决心一口都不沾。我在北京受过小肠陈的训练，也没能克服这么重的味道，罕见地剩了半碟子。西班牙人连这种东西都吃，打破了我对洋人的成见，不由得对他们肃然起敬。

基本上，我在巴塞罗那的日子过得很开心，中午的 Tapa 晚上的海鲜饭样样都精彩。我深深地迷上了墨鱼汁饭，吃得黑乎乎的满嘴香，晚上刷牙吐出来的漱口水都像个墨斗鱼一样是黑的。

至于 Tapa，最好的餐馆是在塞维利亚碰到的。那是一家小酒馆，吃饭时间一到里外里挤满了人，游客和本地人各占一半。我四周围转悠了一下，认定这家就是本区的人气赏获得者，领着小郑同学

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

挤了进去。我们在角落里抢来一张小餐桌，缩在人群里面，一边吃饭一边还要左右摆动胳膊肘护着自己的盘子，生怕被某个挤过面前的大屁股撞翻。这里操着美国口音的大屁股又特别多。

这家的东西做得棒极了，每一碟都精彩，我专心致志地对付它们，忘记了自己身处的是个如此拥挤嘈杂的地方。Tapa 的缺点是分量有点可怜，看起来价格便宜，真要想吃饱会发现比海鲜饭还贵。这种东西很适合喝酒的家伙，尤其是适合传说中那些一间间酒家喝过去赖着不肯回家的日本人，正经把 Tapa 当饭吃的像我这样的会觉得不解恨。再说了，人家安排的餐桌也是迷你的，能放五个小碟子了不起了，本来就没打算让客人在这里脖子上扎块围巾大搞特搞。

我喜欢在热闹些的小餐馆吃饭，远胜过那种每个人都着装得体、说话需要压着嗓子的豪华餐厅。吃饱肚子这件事情弄得太高贵太仪式化，不仅坏了我的心情也损伤我的味觉。注意力是宝贵资源，如果分心去偷看隔壁桌的人家用哪把叉子吃豌豆，

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

势必会减损味觉传递回大脑的快乐电流。我本命贱，独喜苍蝇店。

吃完以后，我几乎是被人群推出门外去的，像是坐了一趟公车。我很喜欢身后那些把我挤出来的西班牙人，他们热情奔放、喜欢吃饭、有创造力、有时候温柔多情、有时候没心没肺，深得我心——我努力想做的，也就是这样的人。

西班牙帝国原本不可一世，只要看看现在全世界有多少地区是讲西班牙语的就知道了。后来他们家道中落，海外领地被抢得一干二净，从地主富农变成破落户，最后又落到独裁者佛朗哥手中，直到 1976 年才得以解脱。我比较熟悉的一段西班牙历史是他们的内战，那段可歌可泣的岁月曾经激荡过我年轻的心——我把“国际纵队”看作是一支由背包旅行者组成的武装力量，曾幻想过如果自己生长在那个年代，大概也会听从召唤千山万水地去跟他们并肩战斗。

因为心里存过这样念头，所以当第一天到达马德里时，当我从太阳广场的地铁站钻出来时，看到
chengyzhao (2804999)

chengyyzhao (2804999)

那样的场景，感觉像是有人当胸猛击了我一拳。

太阳广场号称是西班牙的中心，据说西班牙的每条道路都通向那里。我们进城第一站就是那里，想在附近找个住处。我背着大包从太阳广场的地铁口钻出来，毫无准备的，走进一片红色的海洋。

太阳广场上炫目的灯光下呼啦啦的一片旌旗招展，鲜红的旗帜上画着镰刀斧头。一群年轻人聚拢在红旗下，涨红了脸正慷慨高歌，充满了力量的歌声在广场上空回荡。我知道他们在唱的是什么，我甚至轻轻地跟着他们唱了起来：这是最后的斗争，团结起来到明天，英—特—纳—雄—耐—尔就一定要实现……我唱的是中文，他们唱的是西班牙语。这是我第一次听到《国际歌》的西班牙语版本。

就仿佛是穿过了时间的隧道，我觉得自己踏进了七十年前的马德里，似乎海明威和卡帕就站在人群里面，正满腔热血地唱着歌，正准备着为自己的理想去死去永生。

这一刻有多梦幻，只有我自己心里知道。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

旅行中遭遇的意外，有些是灾难和失败，但更多的是欣喜和欢乐。那些欣喜和欢乐在我毫无防备的时候突然袭来，有些强烈得超出了情感的载荷，以至于会让我默默流下一滴眼泪来。虽然我从小受训以这种小资产阶级女性化的感情表达方式为耻，可有时情难自控，克制不住地想要脱掉画皮。

幸好，那种海啸风暴般的遭遇只是偶尔来袭，更多的是一阵轻柔的微风拂过，比如旅途上的一个好伙伴、寒冬中的一个温暖房间、街角书店一本久寻不着的旧书、西班牙星巴克的一块起司蛋糕。

我几乎从来不在星巴克吃点心，直到偶然发现西班牙的星巴克咖啡店里有一种卖 3.3 欧元的起司蛋糕。我喜欢起司蛋糕，不过好的起司蛋糕就像走地鸡一样可遇不可求，大多数都是形状色泽甚至香味都不错，入口却蛮不是那么回事。

星巴克的这块起司蛋糕极难得地符合我的标准，后味是很浓郁的奶酪滋味，盘旋在嘴里半天不散，配一杯咖啡刚刚好。受到这块蛋糕的鼓励，我

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

们在西班牙最后的几顿午饭都在星巴克解决。

在西班牙最后的日子，我在这个喜欢得要命的国家遇到了出道以来最麻烦的一件事情——小郑同学的一只随身背包被偷走了，里面有一台电脑、一部分现金和全部的银行卡，最要命的是，还有我们的护照。

这场意外直接终结了我们的旅行，原本想要跨过地中海去非洲的计划变成泡影，那片我盼望了许久的大陆已经近在眼前，却又一次变成远在天边。我们用身上仅剩的现金应付着日常开支，以痛诉无良匪徒的方式跟房东讲价降低房费开支，吃饭也要厉行节约，这才选定了星巴克作为我们的供应商。这种时候，一块好吃的蛋糕也是安慰。

夜路走多了终遇鬼，七年时间半个地球，从概率上看也是到了该发生的时候。我心里还算平静，虽然也惋惜也抱怨，奇怪的是我却没有怨恨西班牙。这件事情丝毫无损我对西班牙的喜爱。

我很宿命地把这当成上帝出面干预，让我们从连年奔波的旅行中停下来，回去重新过一段“正
chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

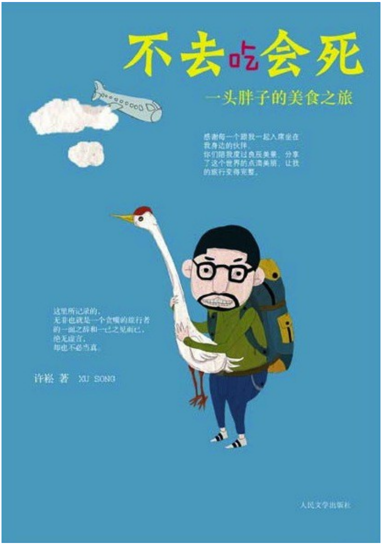
常”的生活。

那么好吧，我也是有点累了，该歇歇了。

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

更多路上美食请见纸本：



不去吃会死

副标题：一头胖子的美食之旅

作者：许嵩

chengyzhao (2804999)

chengyzhao (2804999)

出版社: 人民文学出版社

出版年: 2011-12

页数: 263

定价: 25.00 元

丛书: 许嵩游记

ISBN: 9787020087853

chengyzhao (2804999)